



So strikt müssen Sie abgelaufene Daten beachten

Frischprodukte mit der Angabe «Zu verbrauchen bis...»

Fleisch, Fertigprodukte	bis 24 Stunden nach Ablauf des Datums
Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte	Verbrauchsdatum genau einhalten
Gekochter Schinken, Terrine, Paté	Beachten Sie das Datum. Ist das Produkt geöffnet, konsumieren Sie es innerhalb von zwei Tagen
Wurstwaren, Hartkäse	Bis zwei Wochen nach Ablauf des Datums (bei offen gekauften Produkten nach dem Kauf)
Frischkäse, pasteurisierte Milch, Joghurt	Zwei Tage bis eine Woche nach Ablauf des Datums
Eier	Bis zwei Wochen nach Ablauf des Datums, wenn sie gut gekocht werden (z.B. Gebäck)
Hausgemachte Gerichte, gekochtes Fleisch	zwei bis drei Tage

Länger haltbare Produkte mit der Angabe «Mindestens haltbar bis...»

Teigwaren, Reis, Griess, Mehl, Kaffee, Gewürze, Pflanzenöl, Zucker, Getränke in Pulverform, Getränke in Flaschen (Limonade, Alkoholika), Senf	Diese Produkte können ohne Bedenken lange aufbewahrt werden. Überprüfen Sie die Konsistenz auf Feuchtigkeit oder Verklumpungen, den Geschmack (Ranzigkeit) oder den Geruch
Konserven, Gläser oder Produkte im Tetra Pak	Haltbar mehrere Jahre über das Datum hinaus. Überprüfen Sie jedoch, ob die Verpackung unbeschädigt ist
Biskuits, Schokolade	Mehrere Monate über das Haltbarkeitsdatum hinaus
UHT Milch	Bis zu zehn Tage nach Ablauf des Datums
Tiefkühlprodukte	Etliche Monate über das Datum hinaus